

# **«ПРИМЕНЕНИЕ МАТЕМАТИКИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД»**



---

**Подготовила ученица 6 а класса-  
Тютрина Дарья.  
Руководитель Кармаз.Т.Н.**

# Введение

МНОГИЕ ЛИ ИЗ ВАС ЗАДУМЫВАЛИСЬ КАК ДОМОХОЗЯЙКИ ИСПОЛЬЗУЮТ МАТЕМАТИКУ В СОВРЕМЕННОЙ ЖИЗНИ? НЕТ? А КАК ЖЕ ОБЕД, КОТОРЫЙ ВАМ ГОТОВЯТ ВАШИ МАМЫ И БАБУШКИ? ВЕДЬ ВСЁ ЭТО БЕРЁТСЯ НЕ ПРОСТО ТАК, НЕ ИЗ ВОЗДУХА. ДАЖЕ В ПРОСТОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА ДОЛЖЕН БЫТЬ ТОЧНЫЙ, ЧЁТКИЙ РАСЧЁТ, БЕЗ КОТОРОГО НАША ЖИЗНЬ ПРОСТО НЕПРЕДСТАВЛЯЕМА. В СВОЕЙ РАБОТЕ Я РАССКАЖУ КАК ДОМОХОЗЯЙКИ ИСПЛЬЗУЮТ МАТЕМАТИКУ НА КУХНЕ, И ПРЕДОСТАВЛЮ ВАМ ЯРКИЙ ПРИМЕР КАК МОЖНО СЭКОНОМИТЬ ПРИ ВЫБОРЕ СЕМЕЙНОГО ОБЕДА

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- 1) Сообщить о том как домохозяйки используют математику в Приготовлении блюд
- 2) Сообщить о том ,как можно сэкономить при составлении и приготовлении домашнего обеда



# КАК ДОМОХОЗЯЙКИ ИСПОЛЬЗУЮТ МАТЕМАТИКУ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД?

Каждая домохозяйка всегда готовит завтрак, обед и ужин для своей семьи, но без математики не одна хозяйка не справилась бы даже с самым лёгким блюдом!!! Да, иногда в это трудно поверить, но подумайте, если бы все хозяйки сыпали сахар, соль, муку, приправу не считая количества добавленного, разве получились бы какие-нибудь блюда? Нет. Поэтому каждая домохозяйка, пускай даже в уме делает расчёты, поэтому и получаются такие вкусные блюда!



# НУ А ТЕПЕРЬ, ПРИСТУПИМ К САМОМУ ИНТЕРЕСНОМУ!

Сейчас я вам расскажу О ТОМ, как можно сэкономить во время приготовления семейного обеда. У меня будет сравнение первых, вторых блюд, горячих закусок и десертов. Сравнивать все эти блюда я буду с помощью критерий, а в конце составлю МЕНЮ, КОТОРОЕ БУДЕТ ВЫГОДНЕЕ.



# НЕМНОГО О КРИТЕРИЯХ...

**КАКИЕ ЖЕ БУДУТ КРИТЕРИИ  
СРАВНЕНИЯ?**

**Я РЕШИЛА, ЧТО КРИТЕРИЙ У МЕНЯ  
БУДЕТ ТРИ:**

**1) КОЛИЧЕСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ**

**2) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**3) ЗАТРАТЫ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ**

---

# ПРИСТУПИ

# М...



# ЗАВТРАК

## «Омлет»

**Ингредиенты:**

**Яйца куриные , 100мл.  
овсяных**

**Молока , мука 15 гр ; соль  
, 20 гр.**

**10гр; масло растительное 2 ст.л.**

**Время приготовления : 10 минут  
приготовления : 10 минут**

**Затраты денежных средств : 38 р.  
средств : 54 р.**

## « Овсяная каша »

**Ингредиенты :**

**200 мл. молока , 45 гр;**

**хлопьев , 2 ст. л.сахара**

**сливочного масла**

**Время**

**Затраты денежных**





говядина 500 гр; кар-

Сыр плавленый 200 гр;

карто-

тофель 4 шт; соленые огур-  
репчатый 150гр

фель 400 гр; Лук

цы 3-4 шт; лук 1 шт.

морковь 180 гр; масло

сливочное

перловка 90 гр; мука 15 гр;  
по вкусу .

30 гр; соль ,перец

Сметана 105гр. Масло 30 гр.  
50 минут

Время приготовления :

Время приготовления : 1 час 25мин. Денежные  
средства: 79руб.

Денежные средства : 197 руб.

## Ингредиенты:

**УЖИН**  
300 гр Макарон , 100 гр. Мяс-  
рис

ного фарша, 1 луковица , пол-  
томат-

стакана кипячёной воды ,  
ложки,

соль , перец по вкусу  
150 гр.

Время приготовления : 40 мин.  
: 50 мин.

Денежные средства : 119 руб.  
86 руб.

Свиной фарш 500гр. ;

90 гр. , Лук 1 шт.,

ная паста 2,5 ст.

сметана

Время приготовления

Денежные средства:

# МЕНЮ

На завтрак : Омлет

На обед: Сырный суп

На ужин : Ёжики с рисом



# ВЫВОД

Итог: Денежные средства в сумме составили 203 рубля , а время составило 1ч 50 мин.

Вывод : я считаю , что у меня всё получилось , и я довольна выполнением своего проекта! А на основе моего исследования я создала фильм, который вы сейчас увидите .

# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

Удачи ,вам,в кулинарных начинаниях!



*Спасибо за внимание!*